



## CHEF GERANT H/F

### STATUT

- FHP
- CCU
- AGENT DE MAITRISE/CADRE

### QUALIFICATION

- CAP de cuisine
- Bac pro Restauration
- Bac Techno ou BTS hôtellerie

### EXPERIENCE REQUISE

- Une première expérience en tant que Second ou Chef de cuisine en restauration traditionnelle et/ou restauration collective.

### POSITION DANS L'ORGANISATION

- Rattachement hiérarchique : Directeur d'établissement

## Missions principales

- **MANAGER L'EQUIPE DE CUISINE**
- **ASSURER LA PRODUCTION QUOTIDIENNE DES RECETTES ET MENUS**
- **ASSURER UNE GESTION QUOTIDIENNE DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION**
- **ÊTRE RESPONSABLE DE L'HYGIENE, LA SECURITE ET LA DEMARCHE QUALITE**
- **PARTICIPER A LA VIE DE L'ETABLISSEMENT**

## Missions principales et activités

### MANAGER L'EQUIPE DE CUISINE

- Accompagner, former, piloter les équipes afin de délivrer chaque jour une prestation de qualité.
- Organiser au quotidien le travail et répartir les tâches en fonction du planning.
- Aider à optimiser et construire le planning journalier des équipes en cuisine.
- Anticiper les congés et organiser les remplacements.
- Participer avec le directeur aux phases de recrutement de son équipe de cuisine.
- Organiser l'intégration des nouveaux collaborateurs.
- Accompagner la réalisation des entretiens annuels de performance de l'équipe sous demande du Directeur.
- Participer à la définition du plan de formation de l'équipe en recensant les besoins de chaque agent.
- Former les collaborateurs aux procédures d'hygiène et respect des procédures du PMS Korian (Plan de Maitrise Sanitaire) et s'assurer de leur respect au quotidien.
- Organiser et animer des réunions d'équipe.

### ASSURER LA PRODUCTION QUOTIDIENNE DES RECETTES ET MENUS

- Superviser l'activité de production et de distribution des repas menée par l'équipe de restauration.
- Mettre en œuvre les expertises nécessaires de manière à délivrer à chaque service une prestation de qualité (goût, saveurs, température, dressage, ...).
- S'assurer du respect du cahier de grammages et du plan alimentaire.
- Gérer les approvisionnements y compris dans la perspective d'une absence planifiée (élaboration et passage des commandes auprès des fournisseurs référencés en amont). Contrôler ou faire contrôler les dates limites de consommation (DLC et DLUO) des produits en stock.
- Gérer les sorties journalières alimentaires (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) en respectant les dotations, les grammages par convives. Au-delà des recommandations, mettre en place un plan d'action correctif pour limiter l'impact coût.
- Contrôler les livraisons à réception (contrôle quantitatif et qualitatif) en relation avec le bon de livraison et le bon de commande. Valider sur le journal des achats la livraison ou réaliser une demande d'avoir dans les 24h.
- Réaliser le dernier jour du mois, l'inventaire du stock alimentaire, boissons et produits non alimentaires en cuisine.



- Maitriser le Coût de Revient Journalier (CRJ) en respectant l'ensemble des bonnes pratiques de gestion définies par le Groupe Korian.
- Optimiser le CRJ en limitant les pertes. En cas de doutes, mettre en place un contrôle des déchets après consommation. En fonction, optimiser ou informer le Directeur immédiatement.

### PARTICIPER A L'HYGIENE, LA SECURITE ET LA DEMARCHE QUALITE

- S'inscrire pleinement dans la démarche qualité de l'établissement en la mettant en œuvre dans son quotidien.
- Signaler immédiatement au Directeur tout dysfonctionnement sur les matériels et équipements pouvant mettre en péril la sécurité alimentaire, la sécurité au travail et/ou la démarche qualité.
- Personnaliser le plan de nettoyage afin de garantir l'entretien et la désinfection des équipements et des locaux au quotidien.
- S'assurer du respect des gestes et postures dans le quotidien de son équipe ou des personnes placées sous sa responsabilité.
- Garantir au quotidien le respect des procédures HACCP et la sécurité alimentaire en cuisine suivant la réglementation en vigueur.

### PARTICIPER A LA VIE DE L'ETABLISSEMENT

- Se montrer proactif dans la vie de l'établissement et s'inscrire dans les projets développés : journée à thème, animations, organisation de buffet pour des événements, etc.
- Participer aux réunions pour lesquelles son expertise est nécessaire (CODIR élargi obligatoirement, commission menu commission restauration, etc.).
- Travailler étroitement avec le référent hôtelier de l'établissement afin de garantir une offre restauration de qualité, pour les 4 repas quotidiens.
- Etre présent dans les salles de restaurants et dans les étages pendant les services pour rencontrer, écouter et comprendre les patients/résidents.

## Relations de travail

- **Relations internes**
  - Relations privilégiées avec le Responsable Hôtelier
  - L'ensemble des équipes de l'Etablissement.
- **Relations externes**
  - Résidents / Patients
  - Familles
  - Fournisseurs
  - Entreprises extérieures



## ANNEXES :

### 1. Niveau attendu des connaissances et compétences

#### CHEF GÉRANT H/F

##### Compétences métier

- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie ★★★★★
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail\* ★★★★★
- Maîtrise des logiciels de restauration\* ★★★★★
- Gestion :
  - Gestion de l'approvisionnement ★★★★★
  - Organisation / planification du travail ★★★★★
  - Maîtrise et contrôle de la production culinaire ★★★★★
  - Maîtrise du CRJ ★★★★★

##### Compétences managériales

- Encadrer / Animer une équipe ★★★★★
- Déléguer / Contrôler ★★★★★
- Evaluer ★★★★★
- Développer les compétences de ses collaborateurs ★★★★★
- Conduire des projets et changements ★★★★★
- Conduire des entretiens ★★★★★
- Savoir représenter l'établissement et le Groupe ★★★★★
- Planifier et animer une réunion d'équipe ★★★★★

##### Compétences informatiques

- Utiliser les outils bureautiques de base (Word, Excel, Emails) \* ★★★★★

##### Compétences comportementales

- Sens du service ★★★★★
- Créativité ★★★★★
- Etre force de proposition ★★★★★
- Esprit d'équipe / Coopération ★★★★★
- Gestion du stress ★★★★★
- Rigueur / Fiabilité ★★★★★
- Empathie ★★★★★
- Transmettre des connaissances ★★★★★
- Adaptabilité ★★★★★
- Capacité à apprendre ★★★★★

\* *Pouvant être formé en interne*



## 2. Passerelles métiers

Métiers menant à cette fonction :

- Cuisinier
- Chef de partie ou Second de cuisine

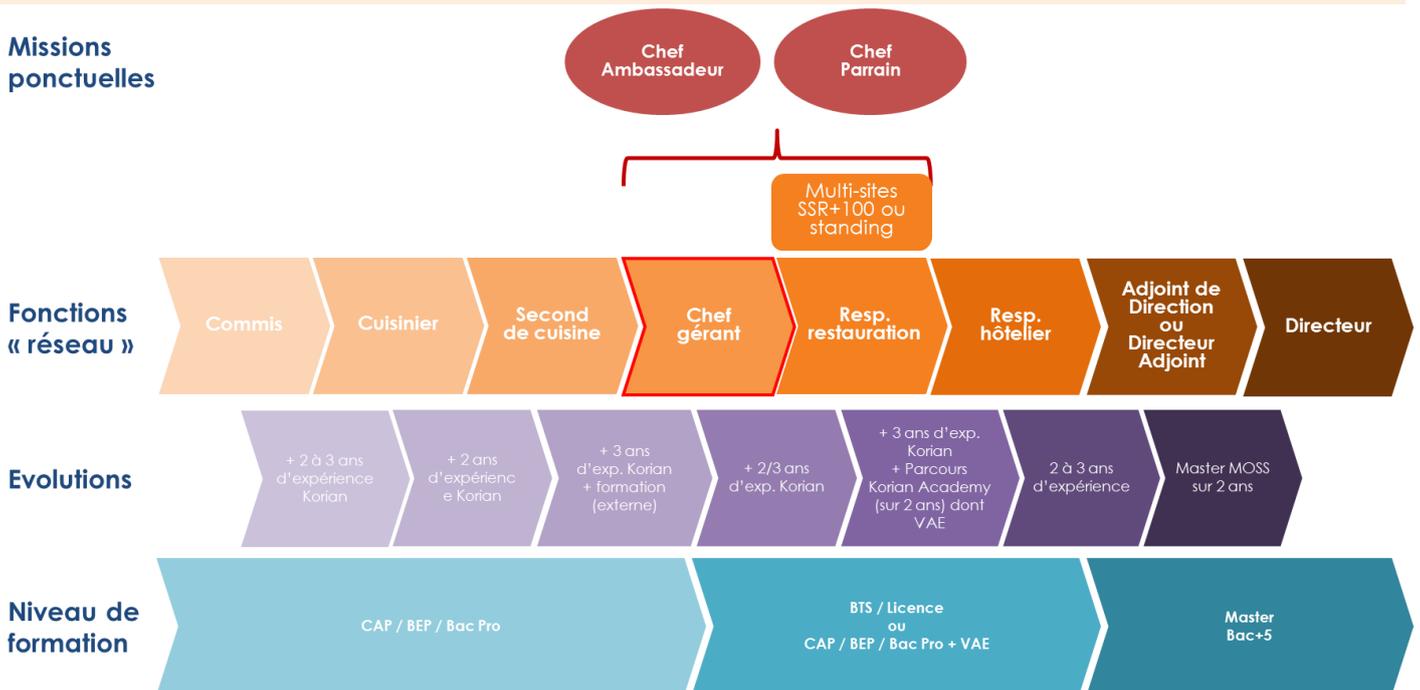
Métiers auxquels peut mener cette fonction :

1. Responsable Restauration (pôles, multi-sites, SSR de plus de 100 lits ou établissement « standing »)
2. Responsable Hôtelier

Missions ponctuelles valorisées :

- Chef ambassadeur (16, soit 1 par Direction Régionale)
- Parrain

### Missions ponctuelles



## 3. Exemple de passerelle métier : Chef Gérant >> Resp. Restauration

### Compétences clés « Chef Gérant »

- HACCP / Hygiène - Sécurité - Traçabilité
- Gestion du service (déjeuner, dîner) ++
- Achats / Budget / Stocks / CRJ +
- Management / Animation +
- Travail en équipe
- Informatique / Logiciels
- Qualité / Amélioration continue
- Rigueur
- Créativité
- Maîtrise des techniques culinaires ++
- Gestion d'un plan de charge de production

### Compétences clés « Resp. Restauration »

- HACCP / Hygiène - Sécurité - Traçabilité
- Gestion du service (déjeuner, dîner) +
- Achats / Budget / Stocks / CRJ ++
- Management / Animation ++
- Travail en équipe
- Informatique / Logiciels
- Qualité / Amélioration continue
- Rigueur
- Créativité
- Maîtrise des techniques culinaires +
- Gestion d'un plan de charge de production ++
- Conduite de projets transverses +
- Développement des collaborateurs +